

Le Bistrot Zen[®]

BRÈVE • FÉVRIER 2023

Fermeture du Bistrot Zen à Montpeyroux : Cyrille Zen cède son restaurant à la fin du mois de mars

Après 9 ans d'une belle aventure culinaire et humaine au sein du Bistrot Zen, le Chef auvergnat Cyrille Zen a pris la décision de céder son établissement. Le dernier service est prévu le dimanche 26 mars à midi. C'est le restaurant L'art-koze qui prendra la relève dès le début du mois d'avril. L'occasion de découvrir l'approche bistronomique de la cuisine du Chef Emmanuel Planche et de retrouver les membres de l'équipe du Bistrot Zen qui poursuivent l'aventure aux côtés des repreneurs.

LE MOT DU CHEF CYRILLE ZEN

« Donner vie et faire grandir un restaurant est une incroyable expérience mais elle implique nécessairement des concessions, une certaine dose de stress et un rythme de travail peu commun. Avec Audrey, nous sommes heureux d'avoir monté ce projet d'établissement bistronomique au cœur de ce magnifique village qu'est Montpeyroux, d'avoir réussi à tenir le cap malgré les divers événements de ces dernières années et de clôturer l'aventure sur une réussite, mais après plus de 20 ans passés à la tête d'un ou plusieurs établissements, il est temps de nous octroyer une pause « resto », une vraie !



Un nouveau chapitre est donc en train de s'écrire pour moi, pour nous, et nous tenons, avec mon épouse, à tourner cette merveilleuse page du Bistrot Zen en remerciant chaleureusement tous ceux qui, de près ou de loin, ont fait partie de son histoire.

Nous pensons à nos clients, évidemment ! En prenant place chaque jour à nos tables, ils nous ont donné la confiance et l'envie d'aller toujours plus loin pour leur faire plaisir et leur offrir de nouvelles expériences gustatives. L'équipe du restaurant est également en haut de la liste : des hommes et des femmes avec qui travailler était un plaisir au quotidien. Nous remercions aussi nos fournisseurs, nos producteurs partenaires, mes collègues Chefs, mes confrères des Toques d'Auvergne et l'ensemble des professionnels des métiers de bouche avec lesquels nous avons eu la chance de collaborer.

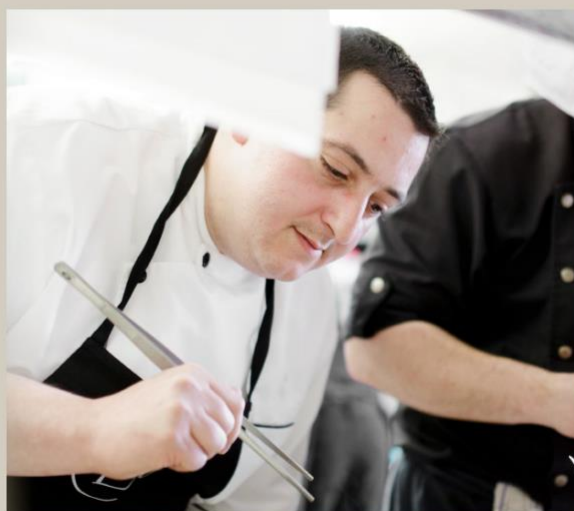
Plus intimement, nous tenons à adresser un grand MERCI à nos amis et nos familles dont le soutien a été sans faille durant toutes ces années, ainsi qu'à notre fils Noa qui a fait preuve d'une grande patience à notre égard. »

UN AVENIR SOUS LE SIGNE DE LA TRANSMISSION POUR LE CHEF

S'il a choisi de mettre de côté pour un temps la casquette de propriétaire de restaurant, le Chef Cyril Zen n'entend pas pour autant poser son tablier et délaisser les fourneaux !

« Il y a 1001 façons de vivre ma passion pour la gastronomie », se réjouit-il. « Actuellement, je trouve un sens particulier à la transmission. Je compte donc poursuivre la formation des pépites de demain en maintenant mes interventions en tant qu'enseignant au Lycée des métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie de Saint-Chély-d'Apcher – là où tout a commencé pour moi. J'ai aussi à cœur d'accompagner mes confrères, via des missions de consulting, dans des projets divers : définition de carte, formation des équipes, conseils... A mon rythme et celui de ma famille. »

Il n'y a pas de doute, Cyril Zen a encore plus d'un tour dans sa mallette de Chef et réserve encore de succulentes surprises aux gourmands...



A PROPOS DE CYRILLE ZEN

Adolescent passionné de cuisine, Cyrille Zen décide d'en faire son métier en intégrant, dès l'âge de 14 ans, l'école hôtelière de Saint-Chély d'Apcher en Lozère. Après un 1^{er} stage dans un restaurant touristique du Mont-Dore, c'est dans les cuisines de la Bergerie de Sarpoil qu'il se perfectionne.

Son CAP et son bac professionnel en poche, il affine ensuite ses expériences auprès de grands Chefs de la région et devient, en 2000, à tout juste 21 ans, le plus jeune Chef auvergnat suite à l'achat de son 1^{er} restaurant à Parent, son village d'enfance.

5 ans plus tard, il rencontre sa femme Audrey, alors sommelière chez Michel Bras. Et dès l'année suivante, ils décident d'accomplir leurs rêves ensemble en reprenant les rênes de la Bergerie de Sarpoil, ce lieu si symbolique et riche en souvenirs pour Cyrille. Généreux, perfectionniste et véritable amoureux des bons produits, il y propose une cuisine de saison haut-de-gamme, alliant tradition et modernité.

Le succès est grandissant ! Après une mention au guide Michelin et au Gault Millau, il gagne la reconnaissance de ses pairs en intégrant en 2009 le cercle prestigieux des Toques d'Auvergne. 2 ans plus tard, il étoffe son palmarès avec l'obtention d'une précieuse étoile au guide Michelin : la réalisation d'un rêve d'enfant.

En 2012, c'est sur le petit écran qu'il se fait connaître en participant à l'émission Top Chef, sur M6. 1^{er} étoilé candidat à l'émission, sa passion pour la cuisine et son talent le propulsent jusqu'en finale où il décroche la 2nde place.

Sollicité pour de nombreux événements et performances culinaires, Cyrille n'en lâche pas pour autant ses propres fourneaux. Il ouvre notamment un 2^e établissement en 2014. Situé à Montpeyroux, l'un des plus beaux villages de France, Le Bistrot Zen devient le terrain de jeu de sa créativité en matière de cuisine bistronomique. Il y concocte des plats alléchants et gourmands empreints de sa signature culinaire.

Toujours à la recherche de nouvelles aventures et animé par l'envie de transmettre son savoir-faire, il décide durant l'été 2018, après 12 années passées à sublimer la gastronomie française à Saint-Jean-en-Val, de céder la Bergerie de Sarpoil pour se consacrer à son équipe du Bistrot Zen et se lancer dans de nouvelles missions comme les cours et repas à domicile, le consulting et l'enseignement. Début 2023, il choisit de s'octroyer une pause « resto » en cédant Le Bistrot Zen et se concentre sur la transmission de savoir-faire et le partage d'expérience auprès de ses pairs et des futurs cuisiniers.

LES 9 DATES CLÉS DU CHEF CYRILLE ZEN

Pour plus d'informations
sur le Chef Cyrille Zen :

<https://cyrillezen.com/>

Portraits et autres visuels
disponibles sur demande.

- 2000** : Achat de son 1^{er} restaurant à Parent
- 2006** : Reprise de la Bergerie de Sarpoil de Saint-Jean-en-Val
- 2009** : Intégration des Toques d'Auvergne
- 2011** : Obtention d'1 étoile Michelin
- 2012** : Participation à la finale de la saison 3 de Top Chef sur M6
- 2014** : Ouverture du Bistrot Zen à Montpeyroux
- 2018** : Vente de la Bergerie de Sarpoil et lancement en tant que consultant
- 2020** : Première rentrée en tant que professeur de cuisine au lycée hôtelier du Sacré cœur de Saint-Chély d'Apcher
- 2023** : Vente du Bistrot Zen